

## Menú Degustación

Flor de calabacín rellena de queso feta

Berenjena y judías con miel y cacahuets\*

Arroz de gamba roja

Salmonete, gazpachuelo e hinojo\*

Cochinillo confitado y albaricoques marinados\*

Milhojas de crema y frutos rojos\*

Menú degustación 50€, opción maridaje +18€

Menú corto (platos marcados \*) 37€, opción maridaje +13€

## Bodega

### Blancos

Cooperativa l'Olivera **BLANC DE SERÈ** 2018 D.O. Costers del Segre

19,00€ copa 4,75€

Miquel Roca **MSR** 2018 Pallars Jussà

23,00€ copa 5,75€

Celler Credo **ALOERS** 2016 D.O. Penedès

33,00€ copa 8,25€

### Tintos

Celler Arché Pagès **SÀTIRS** 2014 D.O. Empordà

18,00€ copa 4,50€

Can Calopa **NEGRE NATURAL** Collserola, Barcelona

31,00€ copa 7,75€

Acústic Celler **ACÚSTIC** 2016 D.O. Montsant

34,00€ copa 8,50€

### Cava

**ESCOFET ROSELL BRUT RESERVA** D.O. Cava

19,00€ copa 3,50€